

Unser Sortiment / Notre assortiment

BIOG- MOLKEREI

zu Käerjeng

Bio & Fair &
Regional



Frische Bio-Vollmilch
Lait frais entier bio
500 ml, 1 L



Frische Bio-Milch 1,5 %
Lait frais bio demi-écrémé
1 L



Frische Bio-Schokomilch
Lait frais chocolaté bio
500 ml



Bio-Joghurt | Heidelbeere, Vanille, Natur, Erdbeere, Holunderblüte
Yaourt bio | myrtille, vanille, nature, fraise, fleur de sureau
125 g, 400 g



Frische Bio-Schlagsahne
Crème fraîche liquide bio
200 ml, 1 L



Bio-Glace | Schokolade, Vanille, Mokka / chocolat, vanille, café
130 ml, 500 ml, 1,1 L, 2,5 L



* Probieren Sie auch unsere BIOG-Milchprodukte aus den Hofkäsereien vom Schanck-Haff (Hupperdange) und Kass-Haff (Rollingen/Mersch).

Essayez également les produits laitiers BIOG fabriqués aux fromageries fermières du Schanck-Haff (Hupperdange) et Kass-Haff (Rollingen/Mersch).

Stand: März 2018

1000/032018

BIOG-MOLKEREI s.à r.l.

Administration: 13, rue Gabriel Lippmann • L-5365 Munsbach

Production: 17, Op Zaemer • L-4959 Bascharage

www.biog-molkerei.lu





BIOG-MOLKEREI

zu Käerjeng

Mit der *BIOG-Molkerei* in Käerjeng wurde für die *Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg* (BIOG) der Traum einer gut ausgestatteten Bio-Molkerei wahr. Hier können jährlich bis zu zwei Millionen Liter Bio-Milch abgefüllt und zu leckeren Milchprodukten verarbeitet werden.

Die Milch stammt von den Luxemburger Bio-Milchbetrieben, die gemeinsam als Mitglieder der BIOG die Zukunft der biologischen Landwirtschaft in Luxemburg gestalten wollen. Neben dem Respekt vor den Tieren und der Natur spielt auch der faire und gerechte Preis für die Arbeit aller Beteiligten eine wichtige Rolle. Mit der *BIOG-Molkerei* wurde eine technische und soziale Basis geschaffen, auf der das Sortiment an regional erzeugten und regional verarbeiteten BIOG-Milchprodukten weiter entwickelt werden kann.

Avec la laiterie *BIOG-Molkerei* à Käerjeng, le rêve d'une laiterie bien équipée se réalise enfin pour la BIOG, la coopérative des agriculteurs biologiques du Luxembourg. Maintenant, plus de deux millions de litres de lait bio peuvent être transformés par année et mis en brique.

Le lait provient de fermes laitières biologiques, affiliées à la BIOG. Engagés dans le développement et la promotion de l'agriculture biologique luxembourgeoise, la BIOG et ses membres veillent au respect de l'animal et de la nature et garantissent une rémunération juste à toute personne impliquée dans la chaîne de création de valeur. La *BIOG-Molkerei* fournit finalement une base solide, aussi bien du point de vue technique que social, pour développer la gamme des produits laitiers régionaux.

Wir möchten gute und natürliche Bio-Lebensmittel herstellen, möglichst schonend verarbeitet, ohne Hilfsstoffe und ohne künstliche Aromen. Aus diesem Grund wird unsere BIOG-Milch noch traditionell hergestellt. Sie wird lediglich pasteurisiert und homogenisiert. Wir verzichten bewusst auf eine Mikrofiltration und auf ein starkes Erhitzen der Milch – auch wenn sich durch solche Verfahren die Haltbarkeit verlängern würde.

Notre but est la production d'aliments bio naturels et de qualité, transformés de manière douce, sans additifs et sans arômes artificiels. À bon escient, nous avons opté pour une transformation traditionnelle du lait. Le lait BIOG est donc pasteurisé et homogénéisé et non pas microfiltré ou fortement chauffé – deux méthodes pour prolonger de façon considérable la durée de conservation du lait.



Unsere Bio-Milchbauern

Nos producteurs de lait bio

- 1 Fam. Dormans-Reiff - **Fischbach**
- 2 Marianne und/et André Schmit - **Dudelange**
- 3 Fam. Jacobs-Theisen - **Kalborn**
- 4 Fam. Kaes-Wagener - **Hoscheid-Dickt**
- 5 Fam. Schanck - **Hupperdange**
- 6 Kass-Haff s.à r.l. - **Rollingen/Mersch**
- 7 Marco Koeune - **Harlange**
- 8 Fam. Witry - **Dippach**
- 9 Roland Scharll - **Lellingen**
- 10 Fam. van Dyck - **Leudelange**
- 11 Fam. Mehlen - **Manternach**